



Artisans boulangers-
pâtissiers-confiseurs
vaudois



BCFV

Boulangerie
Confiserie
Formation Vaud

Rapport annuel 2025



Rapport annuel Exercice 2025



Sommaire

Rapport de gestion ABPCV / BCFV

Message du président	2
Message du secrétaire général	3
Message de la directrice de la formation	4
Rétrospective 2025	5-14
Instances associatives et administration	15-17

*Souvenir de l'Assemblée générale du 23 juin 2025, à La Sarraz
Château de la Sarraz*



Message présidentiel

Laurent Buet

Président des ABPCV et de BCFV



Mesdames, Messieurs, chers amis de la boulangerie-confiserie en vos titres et fonctions, Très chers membres, L'année 2025 s'inscrit dans la continuité d'une période exigeante pour nos entreprises. Les turbulences géopolitiques, les tensions persistantes sur les approvisionnements et une inflation qui ne dit plus son nom continuent de peser lourdement sur nos marges et sur notre capacité à investir. Dans ce contexte, la question des prix justes s'impose comme une priorité. Nos artisans ne peuvent pas indéfiniment absorber la hausse des matières premières, des charges énergétiques et des salaires sans pouvoir répercuter ces coûts de manière équitable. Vivre dignement de son travail n'est pas un luxe : c'est la condition même de la survie de notre tissu artisanal.

Cette réalité économique se heurte à une pression concurrentielle toujours plus intense, notamment de la part de la grande distribution. Avec ses moyens industriels, ses économies d'échelle et sa capacité à pratiquer des prix d'appel, elle occupe un espace croissant sur le marché du pain et des produits de boulangerie-confiserie. Face à cette concurrence, notre force réside dans ce que la grande distribution ne peut pas offrir : l'authenticité du geste artisanal, la proximité avec la clientèle, la qualité des produits locaux et l'ancrage dans la vie de nos villages et quartiers. C'est sur ces valeurs que nous devons continuer à construire notre identité et notre argumentation commerciale.

Notre association a poursuivi en 2025 son rôle d'accompagnement, de défense et de valorisation des intérêts de ses membres. Nous avons plaidé pour un environnement réglementaire et fiscal qui reconnaisse la réalité des PME artisanales, et nous avons continué à proposer notre offre de services pour répondre aux besoins concrets du terrain. Le partage d'expériences entre membres, la formation de la relève et le soutien à la transmission restent des piliers de notre action.

L'année écoulée a également été marquée par un tournant structurel important pour notre branche : la naissance de la Fédération des Métiers de l'Accueil et du Goût. En réunissant sous une même bannière la boulangerie-pâtisserie-confiserie, l'hôtellerie-restauration et la boucherie-charcuterie, cette nouvelle fédération incarne une vision que nous appelions de nos vœux depuis longtemps. Ensemble, nous pesons davantage. Ensemble, nous parlons d'une voix plus forte aux autorités, aux partenaires et à la société. Cette énergie commune, forgée dans la complémentarité de nos métiers, est une chance à saisir pleinement.

L'avenir ne sera pas sans défis — la pénurie de main-d'oeuvre qualifiée et la défense du commerce de proximité en sont les plus pressants — mais notre engagement demeure entier : être une voix constructive, audible et tournée vers l'avenir pour l'économie vaudoise.

À toutes et tous, merci pour votre confiance, votre passion et votre engagement quotidien. C'est ensemble que nous continuerons à faire vivre nos métiers avec fierté et détermination.

Je vous transmets mes plus cordiaux messages.

Message du secrétaire général

Roman Helfer

Secrétaire général des ABPCV



Continuons ensemble sur la voie tracée — une nouvelle page s'ouvre !

Prendre la plume pour la première fois en qualité de secrétaire général des ABPCV a été un moment que j'abordais avec beaucoup de sincérité — et une légère pression, il faut bien l'avouer. Cette fonction porte un héritage considérable, et c'est avec respect et détermination que j'entends l'honorer.

Cet héritage, il a un nom : Yves Girard. Après 28 ans au secrétariat des ABPCV, il a transmis une association solide, structurée et un réseau humain d'une richesse exceptionnelle. Sa manière d'incarner ce rôle, avec rigueur, passion et un sens aigu du service aux membres, est une boussole précieuse. Je lui exprime ici toute ma gratitude pour avoir veillé, avec le souci constant de l'intérêt de l'association, à ce que cette page se tourne dans les meilleures conditions possibles.

Cette transition, justement, n'aurait pas pu se faire sans l'engagement de toutes celles et ceux qui y ont contribué. Les équipes des ABPCV, de BCFV et de la Fédération des Métiers de l'Accueil et du Goût ont oeuvré avec sérieux et bonne volonté pour préparer ce changement. Organiser une reprise de cette envergure demande du temps, de la coordination et une belle dose de patience — et tout le monde a joué le jeu. Qu'ils en soient sincèrement remerciés. Dans cette aventure, le soutien du Conseil d'administration et du Comité cantonal a été une ressource précieuse. Leur confiance, leur compréhension face à la complexité de cette mission et leur disponibilité sont déterminantes pour avancer sereinement. Reprendre le secrétariat d'une association aussi vivante et aussi ancrée dans son terroir et sur ses valeurs est une responsabilité exigeante — et c'est précisément ce qui la rend passionnante.

Quant aux membres, piliers de tout ce que nous faisons, je tiens à les remercier chaleureusement pour leur fidélité et leur engagement. C'est pour eux, et avec eux, que notre association existe et que notre action prend tout son sens. Ma priorité est simple et claire : continuer sur la ligne tracée. Défendre vos intérêts avec conviction, vous soutenir dans vos démarches quotidiennes et faire entendre la voix des Artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs vaudois partout où cela est nécessaire.

Je formule un vœu pour cette nouvelle étape : que votre association reste ce qu'elle a toujours été, une maison commune où chaque artisan trouve soutien, reconnaissance et énergie pour avancer. Et qu'elle ne manque jamais de pain sur la planche !

Avec toute ma reconnaissance, je vous souhaite une excellente assemblée générale et vous adresse mes salutations respectueuses et dévouées.

Message de la directrice

Justine Froidevaux

Directrice de l'Association Boulangerie & Confiserie Formation Vaud



L'année 2025 a marqué une période importante de transition pour notre association. La transmission du flambeau s'est concrétisée avec la reprise de mon rôle de directrice, après plusieurs années de préparation.

Cette transition n'aurait pas été possible sans l'accompagnement précieux de mon mentor et formateur, Yves Girard. Après trois années de collaboration et de transmission, une page se tourne avec son départ à la retraite.

La défense et la valorisation de la formation vaudoise ont toujours été au cœur de son engagement. Avec mon équipe, nous souhaitons poursuivre ce travail et continuer à renforcer les bases de notre association ainsi que la structure développée depuis 2007.

En tant que directrice, je ne serais rien sans mon équipe.

Yohan Jacot, qui nous a rejoint en 2024, est devenu une véritable force tranquille au sein de l'organisation. Il a intégré notre petite équipe en tant qu'enseignant principal des cours interentreprises, tout en assumant également le rôle de maître d'apprentissage pour les douze apprentis du réseau d'entreprises formatrices. Au-delà de ces fonctions, Yohan est aussi devenu mon principal soutien, une personne sur qui je peux compter à tout moment.

Au mois d'août, notre équipe s'est agrandie avec l'arrivée d'Emma Napoli, dynamique et pleine d'idées nouvelles. Elle nous a rejoint en tant que chargée de production et est notamment responsable des produits réalisés pour notre nouvelle collaboration avec le Restaurant d'Application de la Pinte vaudoise. Christophe Ray est venu en septembre renforcer cette activité à 50% pour la partie boulangerie.

Cette collaboration représente un nouveau souffle pour le réseau d'entreprises formatrices. La mise en place d'un tel projet a constitué un véritable défi pour notre structure, mais les bénéfices pour la formation professionnelle sont déjà très prometteurs.

Un autre élément marquant de l'année 2025 a été les nombreuses séances à Lucerne consacrées au renouvellement de l'ordonnance de formation professionnelle dans le domaine de la production. Cette révision vise à adapter la formation aux besoins actuels de la branche.

Le changement n'est jamais simple, d'autant plus qu'il faut concilier les attentes parfois différentes des régions de Suisse. Le projet sera soumis au vote lors du congrès du mois de juin. Le groupe de travail et moi-même sommes conscients qu'il reste encore du travail, mais nous espérons parvenir à une proposition équilibrée pour l'ensemble de la branche.

La formation professionnelle, tant dans la vente que dans la production en boulangerie-pâtisserie-confiserie, mérite toute notre attention. Elle constitue un moteur essentiel pour l'avenir de nos métiers.

Avec motivation et reconnaissance, je vous adresse mes meilleurs messages et vous remercie sincèrement pour la confiance que vous nous accordez.

Situation générale



Une année de combat et de fierté

Les défis ne manquent pas !

2025 n'aura pas été une année de tout repos pour nos artisans. Les charges fixes restent élevées, les matières premières n'ont pas retrouvé leur niveau d'avant-crise et la pression sur les marges ne faiblit pas. Dans ce contexte, la branche a dû, une fois de plus, faire preuve de résilience et d'inventivité pour préserver sa viabilité économique.

Sur le front des conditions de travail, la nouvelle convention collective a pu déployer ses effets. Si elle constitue un équilibre nécessaire pour maintenir l'attractivité de notre domaine, elle place nos entreprises devant des exigences accrues qu'il n'est pas toujours aisé d'absorber. La gestion des ressources humaines devient par ailleurs toujours plus complexe — un domaine dans lequel nos membres ont longtemps pu compter sur l'expertise précieuse d'Yves Girard. La FMAG reprend ce flambeau et se met en place, avec la même ambition de conseil et d'appui de proximité. C'est dans ce même esprit que nous avons été, aux côtés de GastroVaud, l'un des moteurs du contre-projet aux initiatives visant à imposer un salaire minimum vaudois. Soumis en votation le 14 juin 2026, il défend la primauté des conventions collectives nationales étendues — la meilleure garantie d'une solution de bon sens, adaptée aux réalités de notre branche.

Face à une grande distribution toujours plus agressive sur les prix, notre association a mené une action de communication déterminée pour défendre le droit à des prix justes. Parallèlement, une pression médiatique croissante autour du tout fait-maison nous a conduit à prendre la parole avec pédagogie : expliquer ce que représente économiquement une boulangerie de quartier ou de village, rappeler que derrière chaque produit artisanal se cachent des heures de travail et des charges réelles, et réaffirmer l'engagement indéfectible de nos artisans pour la qualité, quelle que soit leur organisation.

Cette qualité rayonne au-delà de nos frontières cantonales. Christophe Ackermann, boulanger de Grandson, s'est vu décerner la prestigieuse Couronne Boulangère 2025, et une délégation vaudoise a représenté fièrement la Suisse à la Coupe d'Europe de la boulangerie. Des distinctions qui témoignent du niveau d'excellence de notre branche.

L'avenir se construit aussi sur le terrain de l'ancrage local. La certification « Vaud+ Certifié d'ici » poursuit son déploiement avec un objectif clair : qu'au moins un pain certifié soit proposé dans chaque boulangerie vaudoise. Plus fondamental encore, un projet mené en partenariat avec l'Agroscope explore la réhabilitation de farines issues de céréales vaudoises. Ancrer notre pain dans ses terroirs, de la graine au fournil, c'est une démarche de fond qui vise à continuer à donner du sens à notre métier et une réponse concrète aux attentes d'une clientèle en quête d'authenticité.

Rétrospective 2025

Conseils et aides techniques et formation continue

Le soutien aux entreprises

Le secrétariat de Pully reste le point d'ancrage des membres pour toute question juridique, commerciale, technique sur la formation professionnelle ou continue ou liée à la production. Sébastien Knecht de Richemont, conseiller technique partenaire, et Jean-Christophe Quiot de ProBack, spécialiste en gestion d'entreprise et accompagnement à la remise et reprise de commerce, complètent cette offre de conseil de proximité. Dans un environnement économique toujours plus exigeant, ce soutien concret et personnalisé reste l'une des valeurs ajoutées importante de notre association.



Soutien transversal des métiers

Des projets et des initiatives pour des buts communs

Notre association s'est pleinement engagée, aux côtés des autres métiers de l'accueil et du goût réunis au sein de la FMAG, dans une nouvelle dynamique de collaboration. Un exemple emblématique de cette synergie, le Brunch du Goût, organisé les 21 et 22 septembre au Château d'Aigle, Ville suisse du Goût 2025, a rassemblé l'ensemble des professions pour enchanter près de 400 convives, mettant à l'honneur savoir-faire artisanaux, produits emblématiques et formation professionnelle.



Diverses activités

La visibilité, une force!

La tradition de la galette des Rois au Grand Conseil vaudois reste un moment fort de notre calendrier. En ouverture de session, ce temps de convivialité avec les députés est bien plus qu'un symbole : c'est une occasion privilégiée de faire entendre nos préoccupations, de tisser des liens avec le monde politique et de rappeler le rôle essentiel que occupe nos artisans dans le tissu économique et social vaudois. Une délégation y représente notre association avec engagement et conviction.

Rétrospective 2025

Les représentations extérieures

Du pain sur toutes les bonnes tables...

Présents sur le terrain, nos artisans ont une nouvelle fois incarné l'engagement de notre branche dans la vie locale et culturelle vaudoise. Du Mondial du Chasselas au Mondial de la Fondue en passant par le Mondial du Pâté vaudois, des Pintes ouvertes au concours de cuisine des Potes-au-Feu, sans oublier la Galette des Rois de Nyon/La Côte, la Fournée à Echallens et de nombreuses manifestations locales comme à Lausanne, Yverdon-les-Bains, Sainte-Croix ou Grandson : le pain et nos produits étaient au rendez-vous. Un engagement qui a un coût, certes, mais qui n'a pas de prix — car il rappelle chaque jour que nos métiers sont au cœur de la vie collective.



Pain certifié d'ici

Un pain "Vaudois" dans toutes les bonnes boulangeries!

Notre association a œuvré activement pour que le projet « Vaud+ Certifié d'ici » prenne son envol — et le résultat est là : plus de 20 entreprises certifiées avec 41 points de vente, une centaine de pains référencés et une campagne de visibilité financée qui se poursuit. Un engagement dont nous sommes fiers, qui offre à nos membres une opportunité concrète de valoriser un ancrage dans leur terroir qui existe depuis toujours, mais qui méritait une vitrine à sa hauteur. Si l'heure n'est pas encore à l'instauration d'un Pain officiel du Conseil d'État — pourtant, bonne farine, bonne humeur — nous n'y renonçons pas dans le futur.



Pas à 99 centimes, mon pain n'est pas une baguette magique

Une action de soutien et de communication

Lorsque la grande distribution a lancé une offensive commerciale agressive sur les prix du pain, notre association a choisi de répondre avec calme et détermination — non pas en alimentant un débat médiatique, mais en s'adressant directement à ceux qui comptent : nos clients. Une affiche, conçue pour être placée dans les commerces, a rappelé avec clarté qu'un pain artisanal, c'est certes un savoir-faire et une passion, mais aussi des coûts bien réels pour en vivre dignement. L'action a rencontré un écho remarquable, tant auprès de nos membres que des médias, et a permis de porter un message engagé et constructif.



Rétrospective 2025



Groupement des Confiseurs Vaudois

Une nouvelle dynamique, une identité préservée

L'association des Confiseurs a choisi d'évoluer en Groupement au sein des ABPCV, conservant son identité et ses valeurs tout en gagnant en impact collectif. Les Bouchons vaudois continuent sur leur lancée : la campagne de promotion porte ses fruits, avec des ventes en progression pour les artisans producteurs et la préparation d'une action spéciale en 2026. Quant aux Spécialistes du Chocolat, une nouvelle identité visuelle a été dévoilée et des actions de promotion sont en cours de déploiement pour mettre en lumière leur engagement en faveur de la qualité.



Confrérie vaudoise des Chevaliers du Bon Pain

Un engagement sans faille pour la qualité

La Confrérie est l'une des forces vives de la promotion boulangère vaudoise. Son Conseil et ses Chevaliers, tous bénévoles et animés d'une passion sincère pour notre métier, sont présents sur l'ensemble du territoire lors de nombreuses manifestations, portant avec fierté les valeurs d'excellence et d'authenticité qui nous définissent. En 2025, ce sont une fois encore 43 artisans qui ont fait l'objet d'une évaluation, avec des résultats encourageants. La Confrérie prépare déjà avec enthousiasme son prochain Chapitre d'intronisation, prévu le 3 octobre 2026.



Espace du Blé au Pain

Un projet d'avenir pour toute la filière

Les ABPCV s'engagent pleinement dans le projet de l'Espace du Blé au Pain à Echallens, futur pôle muséal et agrotouristique dédié à la filière céréalière vaudoise et à notre artisanat. Soutenu par les pouvoirs publics et le monde associatif et économique, ce projet d'envergure, estimé à plus de 12 millions, réunira sur un seul site musée modernisé, boulangerie de démonstration, centre de formation et boutique de produits régionaux. Notre association y contribue financièrement et porte ce projet avec conviction. La construction débutera en 2026 pour une ouverture prévue début 2029 — une échéance que nous attendons avec impatience.



Rétrospective 2025

L'association Boulangerie & Confiserie Formation Vaud

De grands défis pour l'avenir!

Réseau d'entreprises formatrices

La formation dans l'intérêt de tous!

Le réseau d'entreprises formatrices a connu un changement important au mois d'août. Ce modèle de formation, que nous connaissons désormais bien, a trouvé une nouvelle opportunité d'évolution afin de renforcer encore la qualité de la formation professionnelle.

Depuis de nombreuses années, le restaurant de la Pinte vaudoise fournit des repas aux structures accueil des enfants de la région de Pully. Au début de l'année 2025, le nombre de repas à produire a doublé. Dans ce contexte, une collaboration a vu le jour afin de réaliser les desserts et les goûters destinés à ces enfants.

Cette collaboration a permis de mettre en évidence plusieurs bénéfices. Tout d'abord, elle contribue à la réduction du gaspillage alimentaire. Jusqu'à présent, nous ne disposions pas de solution satisfaisante pour valoriser les produits réalisés lors des cours interentreprises ou dans le cadre des travaux des apprentis du réseau d'entreprises formatrices.

Par ailleurs, cette initiative a également permis d'améliorer la formation de nos apprentis grâce à des périodes de pratique sur le site de Pully. Yohan, Emma et Christophe y encadrent les apprentis de manière intensive, en les accompagnant dans la correction de leurs gestes professionnels et dans le développement de leurs compétences.

Le fait de corriger et d'accompagner les jeunes dès le début de leur formation permet d'observer une progression rapide de leurs compétences. L'apprenti poursuit ainsi son parcours au sein du réseau en travaillant dans deux à quatre entreprises partenaires, tout en effectuant régulièrement de courtes périodes de formation sur le site de Pully afin de renforcer et perfectionner ses acquis. Au vu du nombre actuel d'apprentis en formation et du nombre d'entreprises formatrices dans le canton, ce nouveau modèle permet également d'envisager une augmentation des engagements d'apprentis dans les années à venir.

Nous sommes toutefois toujours à la recherche de nouvelles entreprises partenaires prêtes à accueillir nos apprentis en stage. Si vous souhaitez participer à la transmission de votre savoir-faire et contribuer à la formation de la relève, nous vous invitons à prendre contact avec nous.



Rétrospective 2025

Cours interentreprises

Un accompagnement à la formation pratique!

Répartis sur dix journées de formation durant les trois années d'apprentissage, le nombre de jour de cours interentreprises de la branche reste relativement limité en comparaison avec d'autres professions. Dans le cadre de la révision de la formation prévue pour 2030, plusieurs cantons romands ont exprimé le souhait d'augmenter le nombre de journées de CIE, afin de renforcer l'acquisition des bases du métier.

Les CIE jouent en effet un rôle essentiel pour revoir et consolider les fondamentaux de la profession, qui ne peuvent pas toujours être approfondis de manière suffisante au sein des entreprises formatrices.

Pour l'année 2025, un total de 443 jours-apprentis de formation a été dispensé sur le site professionnel de Pully. Ce chiffre représente une légère augmentation par rapport à 2024, en raison du nombre plus élevé d'apprentis de première année ayant débuté leur formation en août 2025.

Ces cours ont été assurés par nos deux enseignants attitrés, Yohan Jacot et Jean-Louis Boverat, qui accompagnent les apprentis tout au long de leur parcours dans le développement de leurs compétences professionnelles.

Les cours interentreprises du secteur de la vente sont quant à eux dispensés par le centre de compétence Richemont, sur les sites d'Yverdon-les-Bains et de Lucerne.



Procédures de qualification

Cocktail en folie!

57 candidates et candidats se sont présentés à la procédure de qualification à la session 2025, pour la vente et la production. Nous en avons 58 l'année précédente, 49 apprentis ont obtenu le titre correspondant à leur formation, ce qui représente un taux de réussite de 89%. Nous nous réjouissons d'un taux d'échec relativement bas depuis plusieurs années.



Rétrospective 2025

Championnat des apprentis

Couleur et odeur café!

Le Championnat des apprentis s'est déroulé tout au long de l'année 2025, avec, comme à l'accoutumée, plusieurs étapes de présélection.

Les 30 candidats boulangers-pâtisseries-confiseurs ont tout d'abord dû réaliser un décor de tourte ainsi que des exercices d'écriture, constituant la première étape du concours. La deuxième étape s'est déroulée autour de la thématique des produits en pâte feuilletée, accompagnés de la réalisation d'un produit en masse au beurre.

La finale s'est tenue le 5 octobre dans les locaux du Centre d'orientation et de formation professionnelles de Lausanne (COFOP). Cette édition a une nouvelle fois été une belle réussite et a largement dépassé nos attentes, notamment grâce aux magnifiques créations présentées par les huit finalistes.



Master Class pour les meilleurs

Une transition programmée!

Les finalistes de l'édition 2024 du Championnat vaudois ont participé, en avril 2025, à une journée de formation chez Felchlin à Schwyz. Cette journée dédiée au chocolat leur a permis de visiter la fabrique et de suivre une formation sur la dégustation et la reconnaissance des arômes.

Nous remercions chaleureusement ce partenaire de longue date pour son engagement en faveur de la formation, ainsi que Jérôme Melichou pour son accueil et le partage de son expertise.



Coupe d'Europe de la boulangerie 2025

La formation vaudoise mise en valeur à Nantes

Deux Vaudois ont représenté la Suisse lors de la Coupe d'Europe de la boulangerie 2025, organisée à Nantes dans le cadre du salon Serbotel.

Emma Napoli et Nicolas Henry ont porté avec honneur les couleurs rouge et blanc du drapeau suisse lors de cette compétition internationale qui se déroule tous les deux ans. Tous deux ont effectué leur formation au sein d'entreprises vaudoises.

Nous les félicitons chaleureusement pour leur engagement et leur participation à cette belle compétition, qui constitue un véritable tremplin dans leur parcours professionnel.



Rétrospective 2025

Finale romande et tessinoise

Des jeunes Vaudois en or et bronze!

Chloé Mauroux et Jonathan Bettex se sont hissés sur le podium de la finale romande et tessinoise des jeunes confiseurs, qui s'est tenue le 27 septembre 2025 à Montreux.

Chloé Mauroux a effectué sa formation au sein de l'entreprise Gilles à Châtel-Saint-Denis. Bien qu'elle ait réalisé sa formation sur le territoire fribourgeois, elle a effectué l'ensemble de sa formation scolaire et associative sur le territoire vaudois. Le désir de Chloé était donc de défendre les couleurs vaudoises lors de ce concours. Jonathan Bettex, quant à lui, a effectué sa formation au sein de l'entreprise Ackermann à Grandson.

Tous deux sont bien connus de notre association. Jeunes engagés et motivés, ils ont participé activement à leur formation ainsi qu'aux différents concours organisés au niveau cantonal.

Nous sommes fiers de pouvoir compter parmi les apprentis vaudois de tels talents. Nous adressons également nos félicitations aux entreprises formatrices qui les accompagnent et contribuent chaque jour au développement de leurs compétences professionnelles.



Swiss Skills 2025

Deux vaudois au concours Suisse de la boulangerie-confiserie

Ophélie Rossire et Lucas Liotta ont représenté avec fierté le canton de Vaud lors des SwissSkills 2025, qui se sont déroulés à Berne du 18 au 21 septembre.

Placée sous la devise « Un voyage pour tous les sens », cette compétition nationale a réuni 24 jeunes boulangers-pâtisseries-confiseurs venus démontrer leur savoir-faire, leur créativité et leur capacité d'organisation dans des épreuves exigeantes.

Nous adressons nos chaleureuses félicitations à nos deux représentants vaudois, dont l'engagement témoigne de la qualité et du dynamisme de la relève de notre profession.

Rétrospective 2025

Nouvelle ordonnance de la formation professionnelle en production

La profession de demain est engagée

Depuis l'introduction de la dernière ordonnance sur la formation en 2011, les arrêtés de formation (plan de formation et ordonnance sur la formation professionnelle) n'ont été adaptés que de manière ponctuelle. Toutefois, la dernière révision quinquennale a montré que ces documents de base ne répondaient plus aux exigences actuelles. C'est pourquoi une révision complète a été entreprise.

Dans le cadre de la révision totale de la formation de base en production (2030–2045), un travail intensif a été réalisé au sein des groupes de travail.

Nos entreprises évoluent et nos besoins changent, ce qui a automatiquement un impact sur la formation professionnelle. Il est évident que les nouvelles générations arrivant sur le marché du travail apportent de nouvelles attentes, et il est nécessaire de trouver des solutions adaptées pour l'avenir.

Cette révision vise à rendre la formation plus spécialisée et plus approfondie dans les différentes professions, tout en conservant un titre professionnel unique. Par exemple, un apprenti pourrait être formé en tant que boulanger ou confiseur, avec la possibilité de choisir des compétences complémentaires pour compléter sa formation. Reste à déterminer si ce modèle constitue véritablement la formation de demain. Les résultats du questionnaire destiné à recueillir l'avis des parties prenantes seront analysés dans le courant du mois de mai.

Notre objectif est de répondre aux besoins de la branche tout en maintenant la qualité de la formation et en transmettant notre passion aux jeunes professionnels.



Salon des métiers 2025

Nouvelle tête pour l'attractivité envers le jeune public

Du 18 au 23 novembre 2025 s'est déroulé le Salon des métiers à Beaulieu. Cette édition a célébré les 15 ans du salon, accueillant près de 50'000 visiteurs. Principal salon vaudois consacré à la promotion de la formation professionnelle, il a réuni pendant six jours tous les métiers et toutes les écoles de la région.

Nous avons eu la chance de partager cette semaine avec les autres métiers de la gastronomie, grâce à la Fondation vaudoise pour la formation des métiers de bouche, qui regroupe tous ces métiers partageant les mêmes valeurs gourmandes et de service que les nôtres.

L'édition 2025 a été marquée par un nouveau stand, conçu pour être davantage centré sur les attentes des jeunes visiteurs et plus attrayant pour eux. Il était important pour toutes les organisations présentes de se réunir au sein du village du salon afin de favoriser la collaboration et de créer davantage de liens entre nos professions.

L'édition 2026 se prépare déjà avec l'objectif de s'améliorer encore afin de répondre toujours mieux aux attentes des visiteurs.



Rétrospective 2025

Les grandes vacances pour Yves Girard

Une nouvelle carrière s'ouvre à lui!

L'année 2025 a également été marquée par le départ à la retraite d'Yves Girard, après une carrière exceptionnelle consacrée à la boulangerie-pâtisserie et à la défense de la formation professionnelle.

Durant plus de 50 ans de passion pour le métier, Yves Girard s'est engagé sans relâche pour la profession. Après son apprentissage à Lausanne entre 1976 et 1979, il reprend en 1985 la boulangerie de l'avenue de Grancy avec son épouse Dominique, entreprise qu'ils exploiteront pendant douze ans.



Très rapidement, Yves s'implique dans la vie associative et professionnelle. Dès 1986, il rejoint les comités de la section lausannoise avant d'intégrer, en 1990, le comité directeur cantonal. Au fil des années, il occupe plusieurs fonctions importantes au niveau cantonal et romand, notamment à la tête de la Société coopérative des artisans boulangers-pâtisseries du canton de Vaud et de l'association romande de la branche.

En 1997, une allergie à la farine l'oblige à quitter la production. Il entame alors une nouvelle étape de sa carrière en devenant secrétaire général et directeur de la Société des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs vaudois, ainsi que directeur de Boulangerie & Confiserie Formation Vaud. À ces postes, il a contribué de manière déterminante au développement et à la structuration de la profession dans le canton.

Son engagement a marqué de nombreux projets et manifestations : les championnats des apprentis vaudois, la participation au Salon des métiers, le développement de la Fondation vaudoise pour la formation des métiers de bouche, ou encore de nombreuses initiatives visant à valoriser l'artisanat et les spécialités régionales. La formation professionnelle a toujours occupé une place centrale dans son parcours. Pendant 35 ans comme chef expert, Yves Girard a remis plus de 1'200 titres professionnels à de jeunes boulangers, pâtisseries et confiseurs. Son engagement et son soutien ont permis à de nombreux apprentis de réussir leur parcours et d'entrer dans la profession.

Au nom de l'ensemble de la branche, nous adressons à Yves Girard nos plus sincères remerciements pour son engagement, sa passion et l'énergie qu'il a consacrés pendant toutes ces années au développement de notre métier et à la transmission de son savoir.



Les organes associatifs

Le Conseil d'administration

L'exécutif

Laurent Buet, président

Confiserie Laurent Buet Sàrl, Lausanne

Représentation, affaires générales

Yves Schneider, trésorier

Confiserie Schneider, Yverdon-les-Bains

Responsable des finances

Pascal Clément, vice-président

P. Clément Boulangerie et Pâtisserie Sàrl, Daillens

Actions de promotion et partenariats

Eric Vuissoz, vice-président

Maison Vuissoz, Sainte-Croix

Délégué à la formation professionnelle

Wilhelm Ohnmacht, vice-président

Boulangerie pâtisserie des Planches, Montreux

Délégué au Comité Central BCS

Le Comité cantonal

Le législatif

Les membres du Conseil d'administration ci-dessus, plus les Responsables des divisions ci-dessous.

Div. Broye-Vully | Lavaux-Oron + CBP

Simon Nicod

Lucens

Div. Riviera | Aigle | Pays-d'Enhaut

Laurent Dubois

Leysin

Div. Ouest Lausannois | Morges

Sébastien Godineau

Penthalaz

Div. Gros-de-Vaud

Cyril Bezençon

Goumoens-la-Ville

Div. Lausanne

David Lhéritier

Romanel-sur-Lausanne

Div. Jura - Nord vaudois

Stéphane Alvarez

Baulmes

Div. Nyon

Marius Kirsch

Givrins

Groupeement des Confiseurs vaudois

Christian Boillat

Saint-Prex

Représentante VD au Comité Romand

Fabienne Germanier Nicod

Granges-près-Marnand

Représentante du commerce/vente

Anita Buet

Lausanne

Les organes associatifs 2026

La direction et les cadres

Artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs vaudois

Roman Helfer

Secrétaire général ABPCV et directeur FMAG

Amandine Barbey

Chargée de l'événementiel et de communication

Anouck Bart

Chargée de la comptabilité

Barbara Candido

Chargée de l'administration

Florence Chenevard

Secrétaire-réceptionniste

Virginie Silva

Secrétaire-réceptionniste



Boulangerie & Confiserie Formation Vaud

Justine Froidevaux

Directrice BCFV

Yohan Jacot

Adjoint à la direction, Chargé de formation, Formateur des cours interentreprises

Emma Napoli

Chargée de production

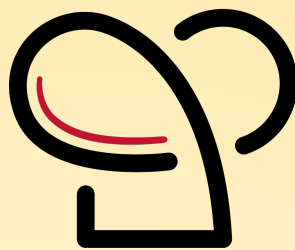
Jean-Louis Boverat

Formateur des cours interentreprises





Artisans boulangers-
pâtissiers-confiseurs
vaudois



BCFV

Boulangerie
Confiserie
Formation Vaud

**Société coopérative des Artisans boulangers-
pâtissiers-confiseurs vaudois**

Boulangerie & Confiserie Formation Vaud

Av. Général Guisan 42 A
1009 Pully

<http://abpcv.ch>